

商品CD	349	商品名	ニラもやし	製造販売	山都産業株式会社	TEL	0774-41-7744	FAX	0774-45-0919																		
JANコード	4968841874647	メーカー商品名	ニラもやし	住所	〒 611-0033 京都府宇治市大久保町 ^{あさくら} 巨塚87-4																						
商品特徴	国産野菜使用！！ お料理にそのまま使えて便利です。 お肉と一緒に炒め物、お味噌汁・中華スープなどの具材に最適です。 沸騰したお湯でサッと湯がいてナムル等もおいしくいただけます。				商品写真 		細菌検査規格及び品質規格管理基準																				
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>No.</th> <th>回数</th> <th>検査項目</th> <th>管理基準</th> <th>備考</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>年 1~2回</td> <td>黄色ブドウ球菌</td> <td>陰性</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>年 1~2回</td> <td>サルモネラ</td> <td>陰性</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>年 1~2回</td> <td>腸管出血性大腸菌</td> <td>陰性</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			No.			回数	検査項目	管理基準	備考	1	年 1~2回	黄色ブドウ球菌	陰性		2	年 1~2回	サルモネラ	陰性		3	年 1~2回	腸管出血性大腸菌	陰性		4	
No.	回数	検査項目	管理基準	備考																							
1	年 1~2回	黄色ブドウ球菌	陰性																								
2	年 1~2回	サルモネラ	陰性																								
3	年 1~2回	腸管出血性大腸菌	陰性																								
4																											
使用上の取扱注意点	生ものです。お早めにお召し上がりください。要加熱商品です。						依頼先・・・株式会社ファルコバイオシステムズ 栄養成分表示(100gあたり)																				
保管条件(入荷後)	要冷蔵(5~10℃)	消費期限(開封前)	消費期限	D+3 日																							
内容総量	220g(緑豆もやし160g・ニラ40g・人参20g)	入り数	5入り	備考: 入り数等、要相談																							
加熱調理の必要性	有 備考: 炒める・ゆでる・蒸す	産地	緑豆もやし(京都府産) ニラ・人参(国産)																								
製造日表示	有 備考: 2行表示(加工月日・消費期限)	産地表示の有無	有 備考:																								
包装資材	材質: ポリプロピレン																										
包装資材	材質: ケース	材質: ケース	備考: 納品形態	ウエイト	下限 225g ~																						
包装資材	材質: コンテナ	材質: コンテナ	備考: 要相談	重量																							
金属探知機	有	Fe: 1.2	Sus: 2.5	検査室	無 委託: 株式会社ファルコバイオシステムズ																						
遺伝子組み換え表示の有無	無		アレルギー物質のコンタミの可能性		無																						
X線検査機	無 備考:		原産地証明書		備考:																						
不良商品等お問い合わせ先	山都産業株式会社		TEL	0774-41-7744	FAX	0774-45-0919																					
	〒 611-0033		京都府宇治市大久保町 ^{あさくら} 巨塚87-4		PL加入	有																					

